

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que...

Le four ne chauffe pas.

L'indicateur de T°C reste allumé en permanence.

La lampe du four ne fonctionne plus.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

Les causes possibles

- Le four n'est pas branché.
- Le fusible de votre installation est hors service.
- La température sélectionnée est trop basse.
- Le thermostat est défectueux.

- Thermostat défectueux.

- La lampe est hors service.
- Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.

- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson,
- Si pas d'arrêt après 1 heure

Que faut-il faire ?

- Brancher le four.
- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).
- Augmenter la température sélectionnée.
- Faire appel au Service Après-Vente.

- Faire appel au Service Après-Vente.

- Changer la lampe.
- Brancher le four ou changer le fusible.

- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four.
- Faire appel au Service Après-Vente.

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

Brandt MADE IN FRANCE 220 - 240V ~ 50 Hz	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. _____ REF. _____ TYPE _____
		CONS. N° 214

O guia de utilização do seu forno

Referência: FE 222

de

Brandt

Editorial	P.43
Como se apresenta o seu forno?	
Descrição do aparelho	P.44
Acessórios	P.45
Conselhos de Segurança	P.46
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.47-48
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.49
Como utilizar o seu forno?	
Os pormenores do programador	P.50
Como ajustar a hora do relógio do seu forno	P.51
Como fazer uma cozedura imediata?	P.52
Como programar uma cozedura	P.52-54
Como utilizar o temporizador?	P.55
Modos de cozedura do forno	P.56-57
Como mudar a lâmpada?	P.58
Como cuidar do seu forno?	P.59
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	P.60

Ao longo do folheto,



assina-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as astúcias

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um **forno BRANDT** e estamos-lhe gratos por isso.*

As nossas equipas de pesquisa conceberam, pensando em si, uma nova geração de aparelhos para que o acto de cozinhar seja um prazer no dia a dia.

*Com linhas puras e uma estética moderna, o seu novo **forno Brandt** integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e performance de cozedura.*

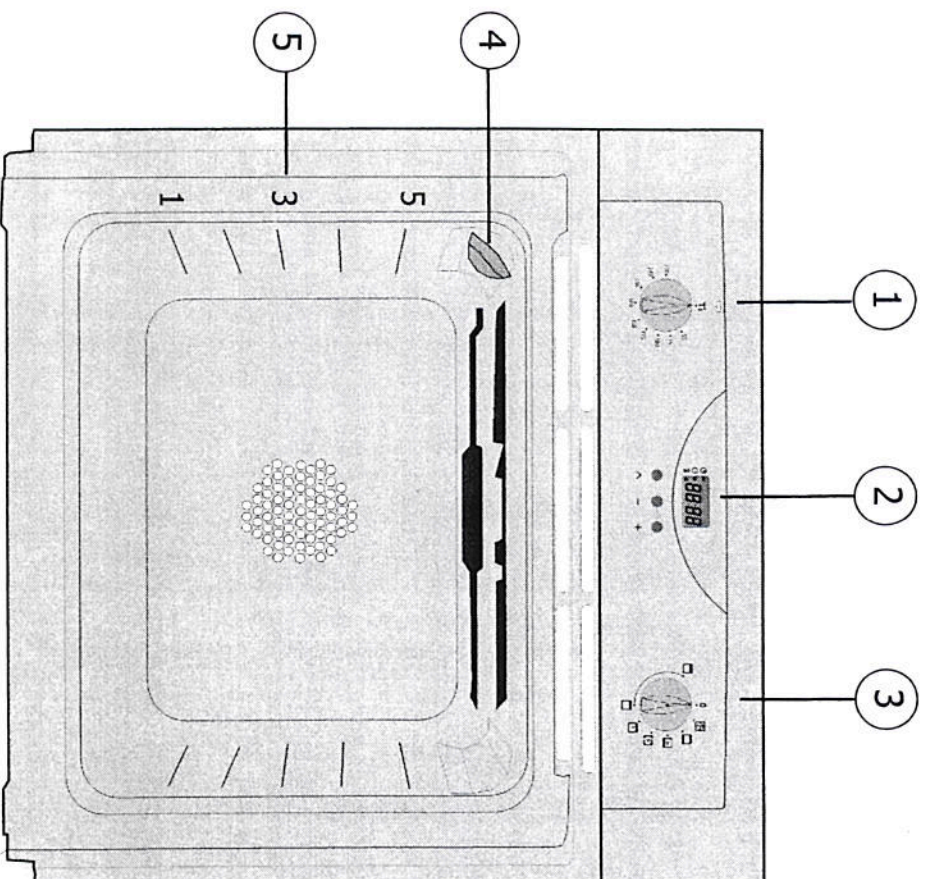
*Encontrará igualmente na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao seu novo **forno Brandt**.*

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (coordenadas no final do presente manual).

Na ponta da inovação, Brandt contribui assim para o melhoramento da qualidade da vida do dia a dia, proporcionando-lhe produtos cada vez mais performantes, de utilização simples, amigos do ambiente, com um lindo design e fiáveis.

A Marca BRANDT.

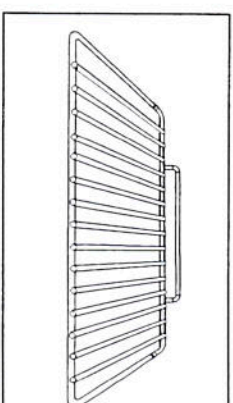
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

- 1 Programador de temperatura
- 2 Programador
- 3 Selector de funções
- 4 Lâmpada
- 5 Indicador de alheta

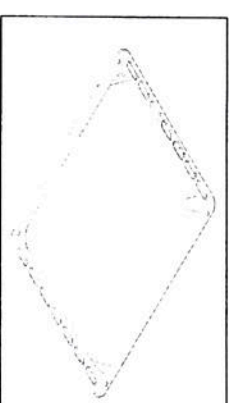
Accessories (consoante o modelo)



Grelha de segurança anti-oscilamento

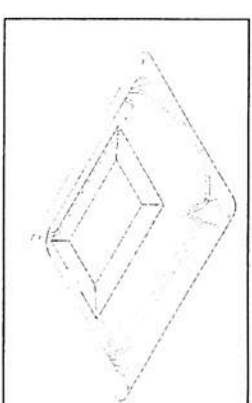
A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas contendo alimentos para cozer ou gratinar. Ela será utilizada para os grelhados (a colocar directamente em cima).

Prato multiusos (pastelaria)



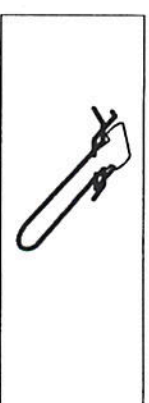
Serve de prato para bolos e dispõe de um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos tais como os choux à la creme, suspiros, madalenas, massas folhadas... Evite colocar directamente neste prato assados ou carnes porque se o fizer provocará automaticamente projecções significativas contra as paredes do forno.

Prato OCO equipado com uma grelha de suporte especial grelhados



Ele serve para recolher o molho e as gorduras de cozedura realizados em grelhador forte ou grelhador pulsado. Pode ser utilizado como prato de cozedura adaptando o tamanho do pedaço a cozer (ex: uma ave com legumes à volta, a temperatura moderada). Nunca colocar este prato directamente sobre a base, excepto em posição GRELHADOR.

Punho para prato OCO.



⚠️ Conselhos de Segurança

Agradecemos que tome conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para ser utilizado por particulares no seu local de habitação. Ele destina-se exclusivamente à cozedura de alimentos. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

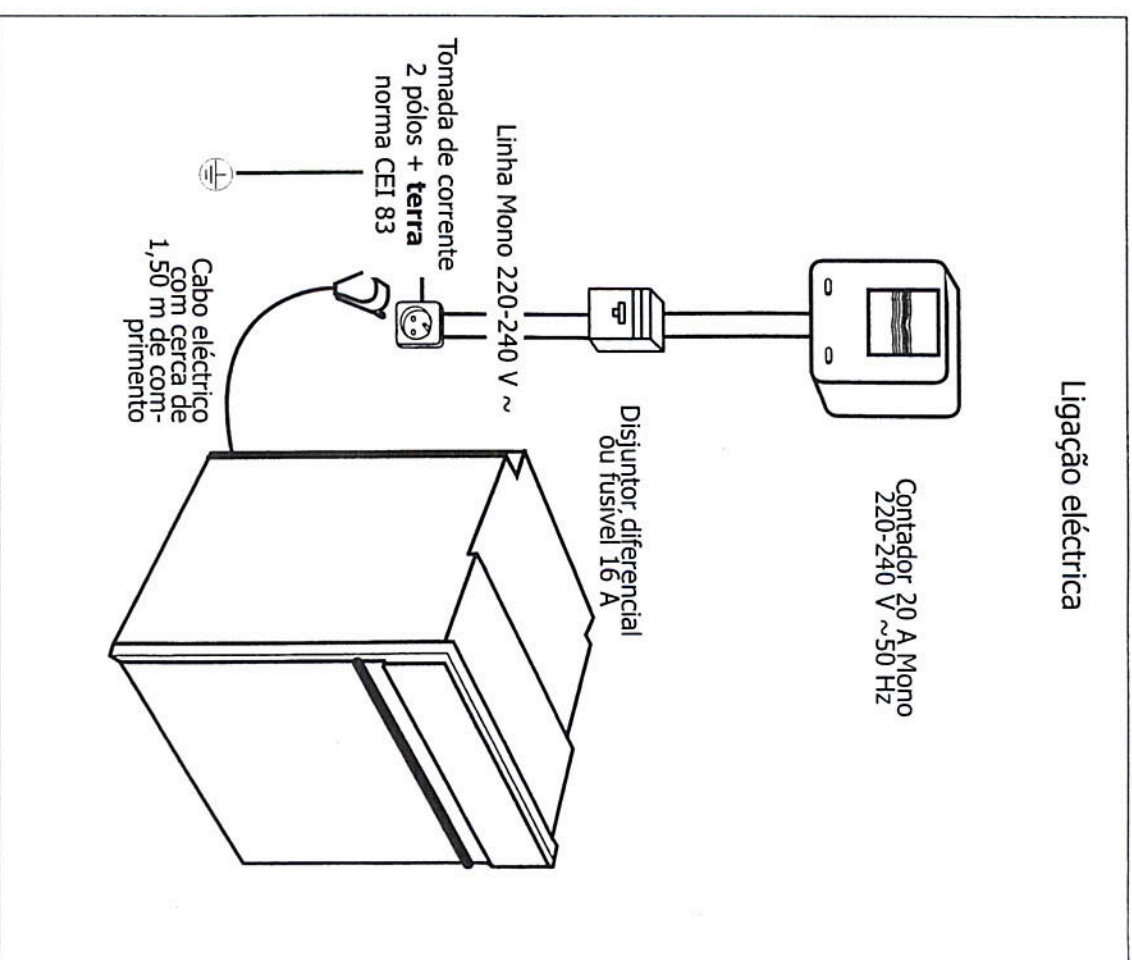
Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, proceda ao aquecimento com o forno vazio e a porta fechada, durante cerca de 15 minutos em posição máxima afin de "rodar" o aparelho. No início, a lâmina mineral que reveste a cavidade do forno pode desprender um cheiro particular devido à sua decomposição. Do mesmo modo, é possível que possa constatar um desprendimento de fumo. Este fenómeno é normal.

UTILIZAÇÕES SEGUINTES:

- Assegure-se de que a porta do seu forno está bem fechada, a fim que a junta de estanqueidade desempenhe correctamente a sua função.
- Não deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se sobre a porta do forno aberta.
- **Quando utilizar o grelhador com a porta entreaberta, as partes acessíveis ou as superfícies podem aquecer. Mantenha as crianças afastadas.**
- Durante a utilização o aparelho aquece. Tome precauções de maneira a não tocar nos elementos aquecidos situados na cavidade do forno.
- Após uma cozedura, não segure qualquer acessório do forno (grelha, espeto de manivela, pingadeira, berço de espeto de manivela...) com as mãos desprotegidas, utilize luvas especiais ou um tecido isolante.
- Não guarneça o interior do seu forno com folha de alumínio. Caso contrário, resultaria uma acumulação de calor que deturparia o resultado da cozedura e da assadura e danificaria o esmalte.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou a alta pressão. Durante a limpeza, as superfícies acessíveis aquecem mais do que durante uma utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica



- Antes de efectuar a ligação, assegure-se de que a secção dos fios da instalação eléctrica é suficientemente grande para alimentar normalmente o aparelho (no mínimo, a secção deve ser igual à do cabo eléctrico).

O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

A ligação eléctrica deverá ser efectuada antes da instalação do aparelho no móvel.

- O forno deverá ser ligado com um cabo eléctrico (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) que deverão estar ligados à rede 220-240 V monofásico por intermédio de uma tomada eléctrica 1 ph + 1 N + terra normalizada CEI 83 ou com um dispositivo de corte omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ficar ligado à terra da instalação.
- Se a ligação for realizada com tomada de corrente, esta última deverá ficar acessível após a instalação do aparelho.
- O neutro do forno (fio azul) deverá estar ligado ao neutro da rede.

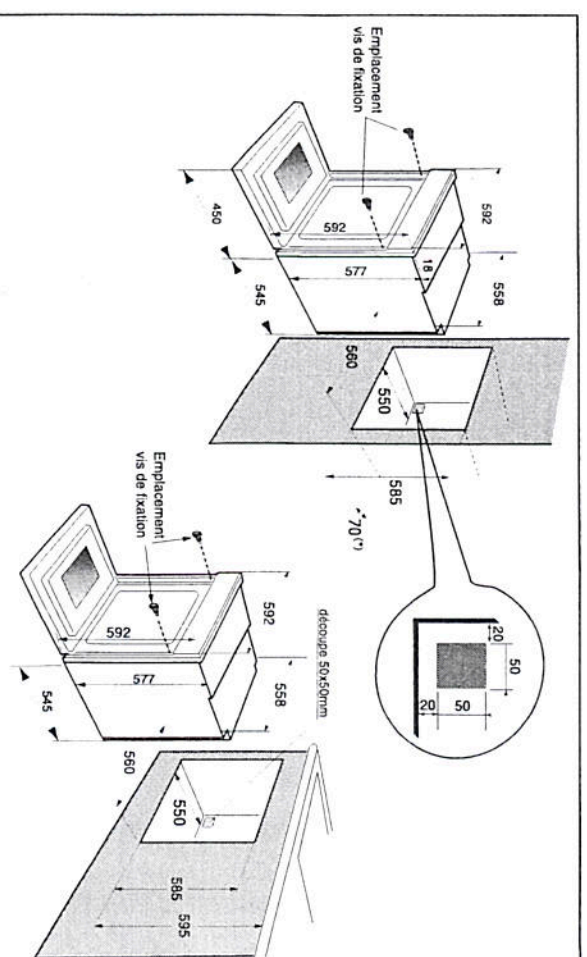
Instalação e/ou substituição do cabo eléctrico

- O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastar colocado no chão em frente do móvel. Para o fazer o aparelho deve estar desligado da rede:
- Abra o alçapão situado em baixo à direita da chapa traseira desatarraxando os 2 parafusos, em seguida gire o alçapão.
- Retire o revestimento de cada fio do novo cabo eléctrico ao longo de 12 mm.
- Torça cuidadosamente os filamentos.
- Desatarraxe os parafusos do bloco terminal e retire o fio eléctrico a substituir.
- Introduza o cabo eléctrico pelo lado da chapa no serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo em conformidade com as marca(s) inscrita(s) na caixa.
- Todos os filamentos dos fios eléctricos devem ficar presos sob os parafusos.
- O fio da fase sobre o terminal L.
- O fio de terra de cor verde-amarelo deve ser ligado ao terminal N.
- O fio do neutro (azul) ao terminal N.
- Aparafuse completamente os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação puxando por cada fio.
- Fixe o cabo por intermédio do serra-cabos situado à direita do terminal.
- Feche o alçapão servindo-se dos 2 parafusos.



Não podemos ser responsabilizados em caso de acidente consecutivo a uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Dimensões úteis para encastar o seu forno



O forno pode ser instalado indiferentemente sob um plano de trabalho ou num móvel em coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar optimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza notáveis respeitando os seguintes elementos:

- Centre o forno no móvel e de maneira a garantir uma distância mínima de 5 mm em relação ao móvel vizinho.

- A matéria do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou ser revestido com este tipo de matéria).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno no móvel através de 2 parafusos ou através dos orifícios previstos para este efeito sobre os montantes laterais (confira o esquema).

Para o fazer:

- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Efectue um orifício Ø 3 mm na parede do móvel para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque de novo as tampas de borracha dos parafusos (eles servem igualmente para amortecer o fecho da porta do forno).

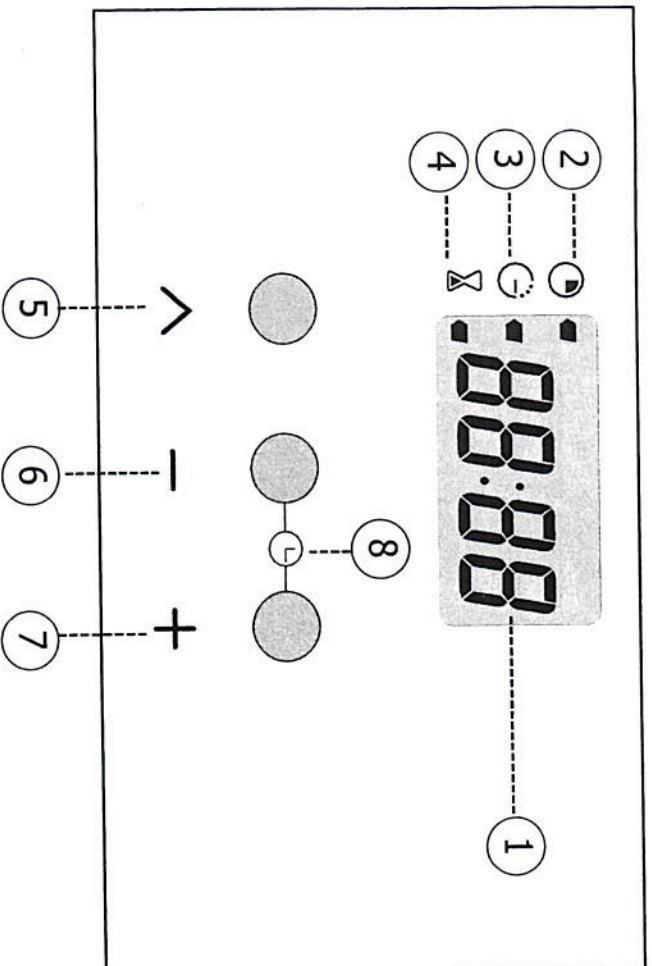
(* Se o móvel é aberto, a sua abertura deve ser de 70 mm (no máximo).



Para ter a certeza de que a sua instalação é conforme, não hesite em recorrer aos serviços de um técnico especializado em electrodomésticos.

Como se apresenta o seu forno?

1. Os pormenores do programador



DESCRIÇÃO DO PROGRAMADOR

- 1 Indicação dos tempos e durações
- 2 Símbolo de duração de cozadura
- 3 Símbolo de fim de cozadura
- 4 Temporizador independente
- 5 Tecla de acesso aos diferentes programas de regulação do tempo
- 6 Teclas de regulação do tempo
- 7 Ajustar a hora (premir simultaneamente os dois botões)
- 8

2. Como ajustar a hora do relógio do seu forno

a) A a colocação sob tensão

- o visor acende por intermitência
- Ajuste a hora premindo as teclas + ou - (se manter a pressão do dedo na tecla pode obter um desfile rápido)

- Prima a tecla \wedge para validar.

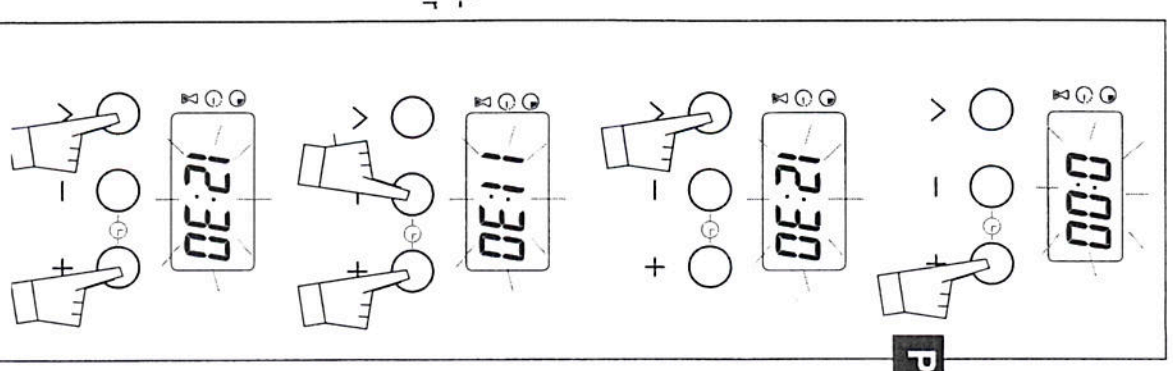
Exemplo: 12h30.

b) Ajustar o relógio

- Prima simultaneamente as teclas + e - durante alguns segundos até que a hora indicada acenda por intermitência.

- Ajuste a regulação da hora com as teclas + ou -.

- Prima a tecla \wedge para validar.



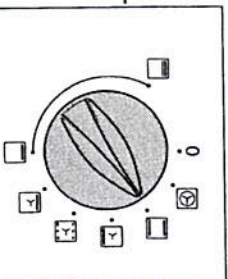
Se não houver validação por intermédio da tecla \wedge , o registo é automático no final de alguns segundos.

3. Como realizar uma cozedura imediata?

O programador deve afixar apenas a hora; ela não deve acender por intermitência.

- Escolha o modo de cozedura: gire o selector de funções sobre a posição da sua escolha.

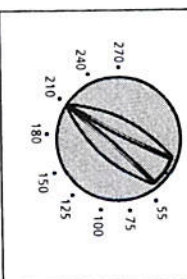
Exemplo: peixe "🐟".



- Escolha a temperatura de cozedura

Gire o termóstato (selector de temperatura) colocando-o na temperatura recomendada na sua receita.

Exemplo: indicação de temperatura 210°.



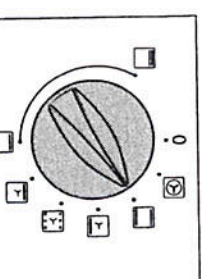
- Após estes passos, o forno aquece, o indicador luminoso do termóstato acende-se.

4. Como programar uma cozedura

a) Fazer uma cozedura com uma duração definida?

- Escolha o modo de cozedura. Gire o selector de funções colocando-o na posição desejada.

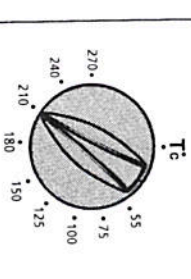
Exemplo: posição "🐟",



- Escolha a temperatura de cozedura

Gire o termóstato (selector de temperatura) colocando-o na temperatura recomendada na sua receita.

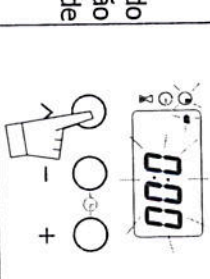
Exemplo: indicação de temperatura 210°C.



- Escolha a duração de cozedura

Prima uma vez a tecla .

A duração de cozedura (às 0h00) e o símbolo associado acendem por intermitência para indicar que a regulação é agora possível. É possível regular a duração de cozedura.

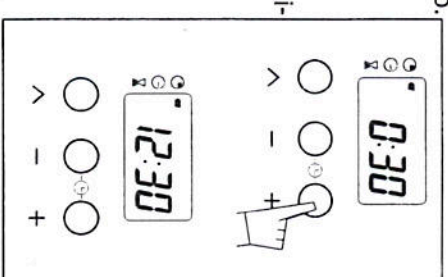


- Prima as teclas + ou - para regular o tempo desejado. Exemplo: 30 minutos de cozedura.

A contagem decrescente da duração faz-se imediatamente após libertar as teclas + ou -.

- Após estes passos, o forno aquece, o indicador luminoso do termóstato acende-se.

O símbolo de duração de cozedura está fixo e a hora volta a aparecer.



Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

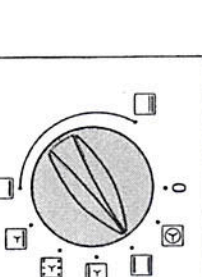
- o forno pára,
- o símbolo de duração de cozedura apaga-se,
- 0:00 exibe-se
- é emitida uma série de sons durante alguns minutos.

A paragem definitiva das emissões sonoras faz-se premindo uma tecla qualquer e o visor passa a apresentar a hora.

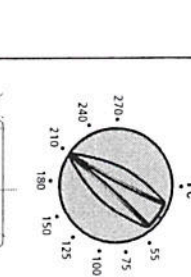
b) Como diferir uma cozedura? (hora de fim escolhida)

- Ajuste a temperatura e regule o modo de cozedura.

Exemplo: posição "🐟",

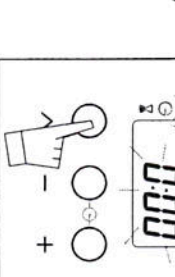


Indicação de temperatura 210°.



- Prima uma vez a tecla .

A duração de cozedura às 0h00 e o símbolo associado acendem por intermitência para indicar que a regulação é agora possível. É possível regular a duração de cozedura até às 23h59.



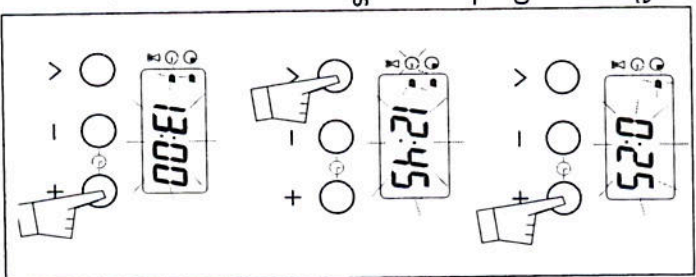
Como utilizar o seu forno?

- Prima as teclas + ou - para regular o tempo desejado.
Exemplo: 25 mn de cozedura.
Ao premir pela primeira vez a tecla +, a luz deixa de acender por intermitência.

- Prima a tecla \sphericalangle até que a hora de fim de cozedura e o símbolo associado acenda por intermitência. A sua regulação é agora possível.

- Ajuste a hora de fim de cozedura desejada premindo as teclas + ou -.
Exemplo ao lado: fim de cozedura desejada às 13h00.

O registo do fim de cozedura faz-se automaticamente no final de alguns segundos.
Após estes passos, o início do aquecimento do forno é diferido para que a cozedura termine à hora programada (ex: 13h00).
Quando a cozedura começa, o símbolo de fim de cozedura apaga-se.



Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o símbolo de duração de cozedura apaga-se,
- 0:00 exibe-se
- é emitida uma série de sons durante alguns minutos.

A paragem definitiva das emissões sonoras faz-se premindo uma tecla qualquer e o visor passa a apresentar a hora.

Cuidado: nesta altura, o seu forno volta a aquecer.
Para parar o aquecimento, volte a colocar o selector de temperaturas e de funções na posição paragem.

É possível

- modificar a qualquer altura a duração de cozedura.
- Consultar a qualquer altura o tempo que falta para terminar a cozedura premindo na tecla \sphericalangle

- Anular a qualquer altura a programação, mantendo durante alguns segundos a pressão sobre a tecla \sphericalangle até à emissão de um som.

Como utilizar o seu forno?

5. Como utilizar o temporizador?

O seu forno está equipado com um temporizador **Independente do funcionamento do forno** que permite a contagem decrescente de um certo intervalo de tempo.

- Prima várias vezes a tecla

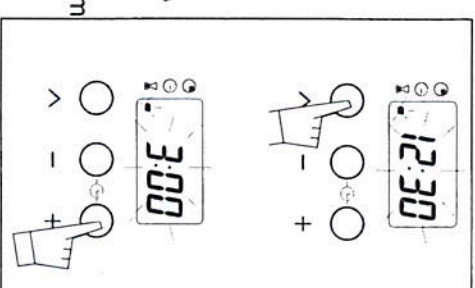
\sphericalangle até que o símbolo temporizador e respectiva afixação acenda por intermitência. Σ

- Ajuste o tempo desejado premindo as teclas + ou -. A regulação faz-se por intervalos de 30 segundos e o tempo exibido está em minutos/segundos.

O facto de manter a pressão na tecla permite obter um desfile rápido.

A contagem decrescente começa alguns segundos depois do fim da regulação e fica visível em permanência sobre a afixação.
Em fim de contagem decrescente do tempo desejado, é emitida uma série de sons (afixação 0:00).

A paragem da emissão de sons faz-se premindo uma vez a tecla da sua escolha.



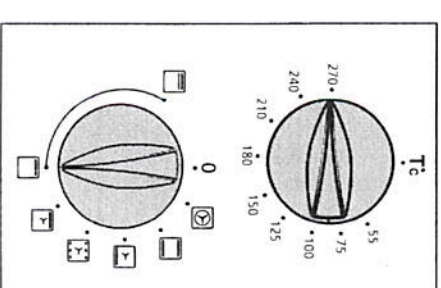
É possível modificar ou anular a qualquer altura a programação do temporizador.

6. Como efectuar uma cozedura com o grelhador?







Grelhador com potência regulável de 30 a 100%.

- Gire o selector de temperaturas colocando-o em posição máxima (270°).

- Gire o selector de funções e faça variar a potência consoante a sua cozedura, do mínimo " " até ao máximo " " .



M o d o s d e c o z e d u r a d o f o r n o

Símbolo	Nome da função	Descrição da função	Recomendações
	Calor giratório A cozedura efectua-se através da resistência colocada no fundo do forno e através da hélice de movimentação de ar.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ É inútil pré-aquecer salvo para as cozeduras ▶ cuja duração é muito curta (areias sobre vários níveis). 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Recomendado para conservar a maciez das carnes ▶ Para os legumes, peixes e cozeduras múltiplas até 3 níveis.
	* Tradicional A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior sem movimentação de ar.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ necessita um pré-aquecimento antes de enfornar o prato. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: caça macia... Para "saisir" os assados de carne vermelha. Para cozer lentamente em panela fechada os pratos que começaram a ser cozinhados na placa de cozedura (coq au vin, caça guisada...)
	Base pulsadae A cozedura efectua-se através do elemento inferior com movimentação de ar.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cozedura pela parte inferior com ligeira dosagem por cima. ▶ Coloque a greia sobre a alheta baixa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Recomendado para os pratos húmidos (quiches, tartes de frutos sumarentos... A massa ficará bem cozida por cima. ▶ Recomendado para os preparados que levedam (cake, brioche, kouglouf...) e para os soufles que não serão bloqueados por uma crosta por cima.
	Manter quente Dosagem do elemento superior associado à movimentação de ar:	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Conserva o café. 	
	Greilhador pulsado A cozedura efectua-se através do elemento superior com movimentação de ar.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pré-aquecimento inútil. Aves e assados sumarentos e estaladiços de ambos os lados ▶ Possibilidade de assar uma peça grande de carne colocada sobre a grade e introduzir o prato multiusos a 1º alheta para recolher o molho de cozeira. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Recomendado para fazer levedar as massas de pão, de brioche, kouglouf... não ultrapassando 40°C (aquecedor de pratos, descongelação). ▶ Recomendado para todas as aves ou assados. Para "saisir" e cozer até ao centro a perna de carneiro, costeletas de vaca. ▶ Para conservar o fundente aos "pavés" de peixe.
	Greilhador variável A cozedura efectua-se através do elemento superior sem movimentação de ar.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Efectue um pré-aquecimento de 5 mn. ▶ Introduza o pto multiusos sobre a alheta de baixo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ A potência é regulável de 30 a 100%. Para uma boa eficácia, recomendamos-lhe que utilize as potências superiores

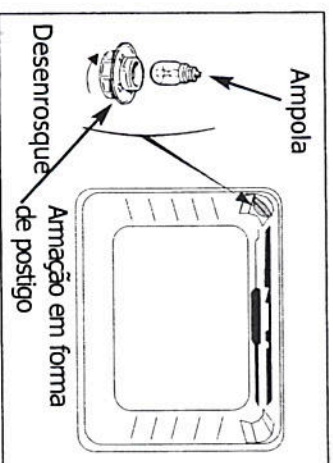
* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

Como mudar a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade interna do seu forno.

⚠ Desligue o seu forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e deixe arrefecer o aparelho, se necessário for

- Desaparafuse a janela (ver ao lado).
- Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido
Características da lâmpada:
 - 15 W
 - 220-240 V
 - 300°C
 - casquilho E 14
- Mude a lâmpada e torne a montar a armação em forma de postigo. Ligue novamente o forno.



💡 enfeie uma luva de borracha para poder desmontar com mais facilidade a armação e a lâmpada.

Como cuidar do seu forno?

Como mudar as paredes catalíticas?

Antes de proceder à desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique se o selector de cozedura está na posição PARAGEM.

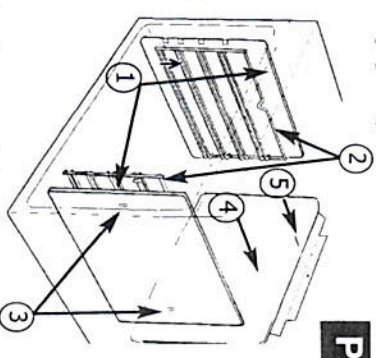
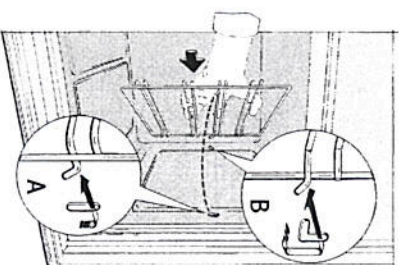
Paredes laterais (1)

Retire a alheta fio (2) situada na parte da frente erguendo-a (esquema A). Puxe em direcção a si o conjunto da alheta, erguendo-o a fim de desprender o gancho de fixação traseiro (esquema B). Retirá-lo dos 2 orifícios (3) da parede catalítica (1). Reponha os novos elementos (paredes e/ou alhetas) efectuando as operações em sentido inverso.

Paredes do fundo (4)

Desatarraxe completamente o parafuso (5) situado no topo da parede do fundo. Inclinar a parede para a frente a fim de retirá-la da mufila.

Colocar a nova parede efectuando as operações em sentido inverso.



⚠ Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade, o forno deve estar parado.

Limpeza da cavidade

Este forno, de limpeza contínua, é constituído por uma cavidade equipada com paredes amovíveis recobertas com um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades auto-desengordurantes. Os derrames alastram mal aparecem e difundem-se amplamente nas microporosidades. São assim oxidados nas duas faces e desaparecem progressivamente. O esmalte auto-desengordurante adapta-se essencialmente aos corpos gordos, mas não ao açúcar. Por este motivo, o revestimento de base que está mais sujeito aos derrames de açúcar, não está revestido com o referido esmalte.

Recomendamos-lhe fortemente que:

- não raspe com uma escova metálica, instrumentos afiados ou cortantes.
 - não tente limpar com produtos abrasivos disponíveis no comércio;
 - quando cozer grelhados, podem ocorrer projecções substanciais contra as paredes cuja temperatura nem sempre é suficiente para que a eliminação se efectue completamente durante a cozedura.
- Neste caso, após a cozedura, prolongue o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, à temperatura máxima da sequência desejada.
- Se mesmo assim ainda ficarem manchas, elas atenuar-se-ão por ocasião das cozeduras seguintes.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

O seu forno apresenta defeitos de funcionamento, isto não significa obrigatoriamente que esteja avariado.. **Seja qual for o problema, verifique os pontos seguintes:**

Problema constatado.	Causas possíveis	O que se deve fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none">• O forno não está ligado.• O fusível da sua instalação eléctrica está fundido• A temperatura seleccionada é demasiado baixa.• O sensor está defeituoso	<ul style="list-style-type: none">- Ligar o forno.- Mudar o fusível da sua instalação e verificar a intensidade a que corresponde (16A).- Aumentar a temperatura seleccionada.- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
O indicador de temperatura T°C acende por intermitência	<ul style="list-style-type: none">• O sensor está defeituoso	<ul style="list-style-type: none">- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
A lâmpada do forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none">• A lâmpada está fundida.• O forno não está ligado ou o fusível está fundido.	<ul style="list-style-type: none">- Mudar a lâmpada.- Ligar o forno ou mudar o fusível.
O ventilador de arrefecimento continua a girar.	<ul style="list-style-type: none">• A ventilação deve parar 1 hora após o apagamento do forno,• Se não se apaga após 1 hora	<ul style="list-style-type: none">- Abrir a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno.- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.

Inscriva em baixo as indicações incluídas na placa de características do seu forno:

Brandt MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N. SER. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		REF. <input type="text"/>
		TYPE <input type="text"/>
		CONS.Nº214

Ο οδηγός χρήσης
του φούρνου σας

Ένδειξη: FE 222

της

Brandt